

# TARTE À L'OIGNON

À 2  
PAS  
D'ICI



4 PERSONNES



15 MIN



TRÈS FACILE



COÛT

## USTENSILES

- . FOUR
- . POÊLE
- . MOULE À TARTE
- . BOL
- . FOUET

## INGRÉDIENTS

- . 1 PÂTE BRISÉE
- . 5 OIGNONS DOUX
- . 20cl de CRÈME
- . 2 OEUFS
- . SEL, POIVRE

## PRÉPARATION

1. Faire préchauffer le four à **200°C** (th.6-7).
2. Peler puis couper les **OIGNONS** en lamelles. Les faire suer dans une poêle avec un filet d'huile. Saler et poivrer.
3. Dans un bol, battre les **OEUFS** avec la crème fraîche.
4. Une fois les oignons légèrement caramélisés, les ajouter au mélange oeuf/crème fraîche.
5. Enfin, verser le tout sur la **PÂTE BRISÉE** étalée dans le moule. Enfourner pendant 30 minutes.